



Transformación de alimentos: Materia prima agrícola

Objetivos

Curso sobre procesamiento y comercialización de frutas y hortalizas, enfocado en generar productos con valor agregado e inocuidad alimentaria dentro de la cadena agroindustrial.

Dirigido a:

Auditores, consultores, técnicos de laboratorio, responsables de calidad, estudiantes y personal de comedores, restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación.

Contenido del curso:

- Introducción
- Normas nacionales e internacionales
- Métodos de conservación de alimentos
- Modelos de negocios

Habilidades a desarrollar

Aplicar BPM, garantizar inocuidad alimentaria y ejecutar programas de limpieza, desinfección y control ambiental.



Presencial



8 horas